

ПРИБАВЛЕНІЕ

КЪ ИЦАТОРОДЕКИМЪ ГУБЕРНСКИМЪ

ВЪДОМОСТЯМЪ.

№ 50

ИЗВѢСТІЯ.

1. Употребленіе древеснаго порошка въ пищу.

Въ № 1 Мешковъ Общества Сельскаго хозяйства южной Россіи, 1840 года, г. Карзницъ въ снѣдѣніи „о химическихъ преобразованіяхъ“, говоря объ одномъ изъ полезныхъ въ обществѣ открытій нашего химика г. Кирхгофа — превращающаго крахмалъ въ особенный родъ сахара, изъясняетъ желаніе, чтобы химики занялись опытами надъ превращеніемъ древеснаго вещества въ пищевательное, и предлагается къ тому свое содѣйствіе.

Желая лучшаго успѣха сему общеплезному дѣлу, особенно въ нынѣшнее трудное время, мы спѣшимъ сообщить здѣсь собранныя нами свѣдѣнія объ употребленіи древеснаго ве-

щества, безъ химическихъ процессовъ, на хлѣбопеченіе и вообще на пищу. Этого способъ, такъ простъ и не затруднителенъ, что каждый крестьянинъ, если только не полѣнит-ся, можетъ его употребить, и произвести хорошій хлѣбъ и иную пищу изъ обдѣланной какъ должно древесной муки. Такимъ средствомъ онъ можетъ спасти себя и свою семью отъ голода, при нынѣшнемъ во многихъ мѣсяхъ недостаткѣ.

Канцлеръ Фоль-Душенридь, въ особомъ сочиненіи, объ употребленіи древесины на хлѣбопеченіе, даетъ полное, и на многихъ опытахъ основанное къ тому наставленіе, и доказываетъ неоспоримо, что въ древесинѣ содержится не малое количество вещества, совершенно подобнаго крахмалу, составляющему главное основаніе пищевательнаго свойства хлѣбныхъ растений. Древесный порошокъ или

опилки, въ первобытномъ своемъ неочищенномъ состояніи, бываетъ жесткій, неудобоваримый для желудка, и непитательный; но обработанный какъ должно и очищенный отъ древеснаго сока, онъ во вкусѣ и питательности мало уступаетъ хлѣбной муцѣ, отличается отъ нея только желтоватымъ своимъ цвѣтомъ, и съ нѣкоторою приправою даетъ хлѣбъ столь же питательный и здоровый какъ она. Доказательствомъ питательности древесной муки, по содержащемуся въ ней крахмалу, служить между прочимъ и то, что если промывать ее чистою водою, то какъ при промывкѣ хлѣбной муки, въ стекающей водѣ осаждается чистый нѣсколько буроватый крахмалъ, имѣющій ту же самую клейкость какъ хлѣбный, и могущій служить подобно ему на вареніе очень липкаго качества, для переплешчиковъ и т. п.

На дѣланіе древесной муки предпосылается дерево березы и бука, и въ особенности первой нижняя часть ствола дерева содержитъ въ себѣ больше крахмала, нежели верхняя и сучья, и потому надобно употреблять ее преимущественно, порошокъ или мука древесная добывается слѣдующимъ образомъ: очистивъ дерево до гола отъ коры, распиливаютъ его поперегъ въ пластинки или кружки толщиной не болѣе $\frac{1}{4}$ вершка, и даже тоньше, которые, толкутъ въ совершенно чистой толчеѣ. Добываемый имъ грубый еще порошокъ, вмѣстѣ

съ собранными также опилками, вывариваютъ въ чистой водѣ при безпрестанномъ мѣшаніи до тѣхъ поръ, какъ уже не будетъ въ порошокѣ древеснаго вкуса. Можно также эту промывку произвести въ холодной водѣ, насыпавъ древеснымъ порошокомъ до половины мѣшекъ, который погрузить въ корыто или чанъ возлѣ колодца, и подливая безпрестанно свѣжей воды, мять тупыми деревянными пестями. Однако вывариваніе предпочтительнѣе. По совершенномъ очищеніи порошка, высушиваютъ его на солнцѣ, въ овинѣ, или, если его немного; то и на печи. Когда онъ совсѣмъ высохнетъ, тогда на жерновахъ нѣсколько разъ перемолотъ, пока будетъ мелкая мука, которую потомъ пропускаютъ какъ хлѣбную муку чрезъ плотный рукавъ, а остающіяся крупинки опять перемолотъ. Изъ этой муки можно уже по нуждѣ готовить пищу, которая, по продолжительнымъ опытамъ Лутебрида, не вредна здоровью и довольно сытна; но чтобы древесная мука была совершенно вкусною и питательною, то надобно до употребленія обработать ее слѣдующимъ образомъ: замѣсить изъ нея шѣсто на водѣ, вареной съ какимъ нибудь слизистымъ веществомъ, какъ то: льнянымъ сѣменемъ, корнемъ рожы или просвирки (Malva) или проскурняка (Althae) или даже только молодыми липовыми побѣгами. Изъ сего шѣста, дѣлаютъ лепешки; величиною въ ладонь и толщиной въ персть, и са-

дашь въ печь, не слишкомъ жаркую, чтобы испеклись исподоваль. Когда онѣ примуть снаружи буроватожелтый цвѣтъ, тогда вынимають ихъ изъ печи, и давъ имъ остынуть, толкутъ и вцовъ мелютъ въсколько разъ на жерновѣ; тогда, древесная мука бываетъ готова и годна на всякую пищу.

(Окончаніе въ слѣд. №.)

2. О прибывшихъ и выѣхавшихъ:
(съ 30-го Ноября по 7-е число Декабря
1840 года.

Прибыли: изъ Могилева—Генераль-Лейтенантъ Панинъ, изъ Арзамаса Генераль-Маіоръ Соймоновъ, Маіоръ Графъ Стенбокъ, ошс. Коллежскій Ассесоръ Алексѣевъ и Титулярный Совѣтникъ Ушаковъ, изъ Симбирска—Полковникъ Сусловъ, изъ Ардашова—Титулярный Совѣтникъ Сыгучевъ, изъ Княгинина—

ошс. Поручикъ Гусаковскій, изъ С. Петербурга—Поручикъ Безносиковъ, и Чиновникъ 14 класса Гессъ, остановились Кремлевской части; изъ Москвы—Коллежскій Ассесоръ Виноградовъ, изъ Горбашова—Шабсъ Капишанъ Макаровъ, остановились Рождественской части.

Выѣхали: въ Ярославль—Генераль-Маіоръ Соймоновъ, въ Балахну Полковникъ Сусловъ, въ Княгининъ—Маіоръ Калугинъ, въ Москву—Коллежскій Ассесоръ Виноградовъ, во Владимиръ—Чиновникъ 8 класса Ильешевъ, въ Арзамасъ—Коллежскій Ассесоръ Алексѣевъ, въ Семеновъ—Титулярный Совѣтникъ Ушаковъ, въ Ардашовъ—Титулярный Совѣтникъ Сыгучевъ, въ Горбашовъ—Шабсъ Капишанъ Макаровъ, въ С. Петербургъ—Лекаръ Барминскій.

Метеорологическія наблюденія дѣланныя при Нижегородской Губерн-
ской Гимназіи съ 1-го по 8 число Декабря 1840 года.

9 часовъ утра. полдень. 3 часа по полудни. 9 часовъ вечера.

Дни мѣсяца по старому штилю.	Барометръ въ миллиметрахъ.		Термо- метръ.		Направ- леніе и сила вѣ- тра и со- стояніе неба.		Барометръ въ миллиметрахъ.		Термо- метръ.		Направ- леніе и сила вѣ- тра и со- стояніе неба.		Барометръ въ миллиметрахъ.		Термо- метръ.		Направ- леніе и сила вѣ- тра и со- стояніе неба.		Термо- метръ.		Направ- леніе и сила вѣ- тра и со- стояніе неба.	
	При баро- метръ.	на воздухѣ	При баро- метръ.	на воздухѣ	При баро- метръ.	на воздухѣ	При баро- метръ.	на воздухѣ	При баро- метръ.	на воздухѣ	При баро- метръ.	на воздухѣ	При баро- метръ.	на воздухѣ	При баро- метръ.	на воздухѣ	При баро- метръ.	на воздухѣ	При баро- метръ.	на воздухѣ	При баро- метръ.	на воздухѣ
1.	763,9.	14,0.	24,0	с. 1.	чисто.	764,5.	14,2.	20,7	с. 1.	чисто.	765,5	14,0	-20,8	с. 1.	чисто.	767,9	13,8.	-21,3	Тихо	чисто.		
2.	768,2.	13,6.	21,6.	с. 1.	чисто.	767,8	13,5.	19,0.	сз. 1.	облачно	768,3	12,5	19,2.	сз. 2.	покры	767,3	12,0.	20,5	сз. 1.	чисто.		
3.	766,8.	12,4.	21,2.	з. 2.	чисто.	766,5.	11,5.	19,2.	з. 2.	чисто.	766,4.	11,8.	19,5.	з. 2.	облачно.	766,0.	11,3.	20,7.	з. 2.	покры.		
4.	760,6.	11,5.	14,7.	ю. 2.	облачно.	756,9.	11,3.	14,2.	юв. 2.	покры.	753,8.	11,0.	12,2.	юв. 2.	покры.	749,5.	12,7.	7,8	юз. 3. п.	и снѣгъ.		
5.	738,8.	13,8.	7,0.	юв. 3.	покры	739,3.	13,0.	6,4.	з. 2. п.	и снѣгъ.	739,8.	12,6.	7,0	з. 2. п.	и снѣгъ.	744,5.	13,3.	8,4.	с. 2.	чисто		
6.	750,4.	13,0.	14,2.	с. 1.	чисто.	751,8.	13,2.	13,5.	с. 1.	чисто.	751,7.	13,4.	13,7.	Тихо	чисто.	750,8	12,2.	14,0.	св. 1.	покры.		
7.	749,8.	13,8.	9,1.	с. 2.	покры.	748,9.	12,8	8,7	в. 2.	покры.	747,6.	12,4.	9,0.	юв. 2.	покры.	747,4.	13,2.	9,0.	ю. 2.	покры.		

Наблюдатель, Егорій Дмитриевичъ Тарайкинъ.